

Kräuterkrapfen

mit Schinken



ZUTATEN FÜR 10–12 STÜCK:

- 2 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 250 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 100 g GUT BARTENHOF Hinterkochschinken, 50 g LECKERROM Gouda
- 50 g LANDFEIN Butter, 400 ml Wasser
- 2 EL BIO SONNE Kräutermischung (TK)
- 1 EL BIO SONNE Schnittlauch (TK)
- ½ TL Salz
- ½ TL COOK! Paprikapulver
- 1 Prise COOK! Pfeffer
- FRISAN Butterschmalz (zum Ausbacken)
-
- 1 EL BIO SONNE Schnittlauch (TK)
- 1 EL BIO SONNE Kräutermischung (TK)
- 200 g LANDFEIN Speisequark Magerstufe
- 1 Prise Salz
- 1 Prise COOK! Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Den Schinken klein würfeln und den Käse reiben.
2. Anschließend Butter und Wasser in einem Topf erhitzen, Salz und Mehl klümpchenfrei einrühren.
3. Die Teigmasse im Topf unter ständigem Rühren erhitzen, bis sich eine helle Schicht am Topfboden bildet – danach in eine Rührschüssel umfüllen und kurz abkühlen lassen.
4. Dann die Eier mit einem Schneebesen oder der Küchenmaschine untermengen, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.
5. Nun den Schinken, Käse und Kräuter sowie die übrigen Gewürze untermischen.
6. In der Zwischenzeit das Butterschmalz in einem Topf erhitzen.
7. Den Teig mit zwei Löffeln zu Nocken abstechen und nach und nach goldbraun im Fett ausbacken – danach auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
8. Außerdem den Speisequark mit Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken und zu den warmen Krapfen servieren.

Landfein®

Leckerrom®